

## trimagix 2015      trilogisch...



trimagix ist eine handverlesene Auslese vom Feinsten - eine ausgewogene Assemblagemischung der Sorten Merlot, Chambourcin und Cabernet-Sauvignon. Eine tiefgründige Aromatik - rauchige Toastnoten, Teer und Leder, Pfeffer und dunkle Schokolade, Cassis und Brombeeren sowie Bourbon-Vanille - ist mit einer gut eingebauten, betonten Säurestruktur verwoben und wird durch harmonische und reife Gerbstoffe ergänzt. trimagix präsentiert sich dicht, knackig und ausgewogen im Geschmack, sanft und rund im Abgang. Ein filigraner Tropfen mit einem kernigen Herzen...

Jahrgang	2015
Traubensorten	42 % Merlot 38 % Chambourcin 20 % Cabernet-Sauvignon
Alkoholgehalt	13 % vol.
Ausbau	33 Monate in neuen Barriques
Abfüllung	Juli 2018
Trinkreife	ab Sommer 2019
Reifepunkt	2020 bis 2025
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius
Passt ausgezeichnet zu Rindfleisch vom Grill, Rindsbraten, Saucen-, Pilz- und Wildgerichten	